

Soirée MCS MCET

Mardi 14 février 2017

Soirée du centenaire

*Cromesquis d'escargot sur écrasée vitelotte,
Chips de céleri*

*Potager d'hiver croquant sur gelée à la verveine
Sorbet pomme verte*

*Gambas « planchée » et sa sauce Takoyaki wok,
Nid de vermicelles frits*

*Truite du Vercors cuite en basse température,
Crosnes, sabayon d'herbes et agrumes.*

*Suprême de Pintade rôtie, jus court épicé,
Embeurrée de chou*

*Dos de turbot à la nage,
Risotto vénéré, fenouil braisé*

Mignon de porc farci en croûte, salsifis braisés, jeunes pousses d'épinard.

Desserts

*Comme autrefois
Késako
En attendant l'été*